

SALTON PARADOXO CORTE 2019

VINO FINO TINTO SECO



COMPOSICIÓN VARIETAL

Cabernet Sauvignon
Merlot
Tannat

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalille de los racimos
- Envío de las bayas a los tanques de acero inoxidable
- Maceración pre fermentativa
- Fermentación alcohólica con remontajes diarios
- Descube
- Clarificación espontanea
- Trasiego
- Fermentación maloláctica
- Centrifugación
- Corte
- Maduración de parte del corte en tanques de acero inoxidable y parte en barricas de roble francés y americano durante 12 meses
- Estabilización
- Filtración
- Embotellamiento

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 13 % vol. | AZÚCARES 2,6 g/l | ACIDEZ TOTAL 85 meq/l | pH 3,59

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de coloración rubí
- **Olfato:** Aromas de frutos del bosque maduros, tostado y especias, como pimienta negra, regaliz y clavo
- **Paladar:** Sabroso, de acidez equilibrada con taninos suaves y persistente

Sugerencias de Maridaje

Quesos
Pastas
Carnes rojas

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo